



Search result: 1 of 1

**(WO/2001/010245) METHOD FOR PRODUCING FOODSTUFFS, DIETETIC FOODSTUFFS AND FOOD ADDITIVES ON THE BASIS OF GRAIN STILLAGE**[Biblio. Data](#) [Description](#) [Claims](#) [National Phase](#) [Notices](#) [Documents](#)**Latest bibliographic data on file with the International Bureau**

**Publication Number:** WO/2001/010245    **International Application No.:** PCT/EP2000/007035  
**Publication Date:** 15.02.2001    **International Filing Date:** 21.07.2000  
**Chapter 2 Demand Filed:** 16.01.2001

**Int. Class.:** A23C 9/13 (2006.01), A23L 1/30 (2006.01), A23L 1/305 (2006.01)

**Applicant:** TÖLLE, Marc [DE/DE]; Bockumer Strasse 171 D-40489 Düsseldorf (DE).

**Inventor:** TÖLLE, Marc [DE/DE]; Bockumer Strasse 171 D-40489 Düsseldorf (DE).

**Agent:** WERNER, Hans-Karsten; Postfach 10 22 41 D-50462 Köln (DE).

**Priority Data:** 199 36 957.7 05.08.1999 DE

**Title:** (EN) METHOD FOR PRODUCING FOODSTUFFS, DIETETIC FOODSTUFFS AND FOOD ADDITIVES ON THE BASIS OF GRAIN STILLAGE  
(DE) VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN, DIÄTETISCHEN LEBENSMITTELN UND LEBENSMITTELZUSÄTZEN AUF BASIS VON GETREIDESCHLEMPE

**Abstract:** (EN) The invention relates to a method for producing foodstuffs, dietetic foodstuffs and food additives on the basis of grain stillage. According to the inventive method, the grain stillage is directly taken from the burner kettle, is thickened but not dried and is fermented with milk and a yoghurt culture or a dairy culture. Certain conditions with regard to pressure concentration, temperatures, etc. have to be met during subsequent treatment in order to obtain optimum results.

(DE) Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln, diätetischen Lebensmitteln und Lebensmittelzusätzen auf Basis von Getreideschlempe, bei welchem die Getreideschlempe direkt aus dem Brennkessel entnommen, eingedickt aber nicht getrocknet mit Milch und einer Joghurtkultur oder einer Molkereikultur fermentiert wird, wobei bei der weiteren Verarbeitung bestimmte Bedingungen bezüglich Druckkonzentration, Temperaturen etc. einzuhalten sind, um zu optimalen Ergebnissen zu kommen.

**Designated States:** AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW.  
African Regional Intellectual Property Org. (ARIPO) (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW)  
Eurasian Patent Organization (EAPO) (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM)  
European Patent Office (EPO) (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE)  
African Intellectual Property Organization (OAPI) (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

**Publication Language:** German (DE)

**Filing Language:** German (DE)